LWÓW. Październik 1918.

GOSPODARSTWO KOBIECE

Miesięcznik poświęcony sprawom hodowli drobiu, gospodarstwa domowego wiejskiego, oraz gospodarczego wykształcenia kobiet.

wydawany przez Komitet c. k. Gal. Tow. Gospodarskiego jako dodatek do „Rolnika".

Rok I. **Nr. 10.**

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi w Galicyi i Królestwie Polskiem rocznie K 6 (Mk. 5). Prenumeratorzy *Rolnika* otrzymują *Gospodarstwo kobiece* bezpłatnie

Rękopisy przyjmuje Redakcya we Lwowie (ul. Mickiewicza 26), gdzie również należy wnosić przedpłatę.

JOZEF VICTORINI.

Produkcja jaj w zimie.

Przed wojną wskazywano na znacznie wyższą cenę jaj w zimie, aniżeli na wiosnę i w lecie, jako na pierwszorzędną okoliczność przemawiającą za potrzebą uzyskania kur, niosących się w porze zimowej.

Pisarze fachowi, apostołując w tym kierunku, główny kładli zatem nacisk na interes własny hodowców, wychodząc zresztą słusznie z tego założenia, że powód ten najłatwiej zachęci ich do starań około odpowiedniego doboru niosek, co w następstwie i dla spożywców nie pozostanie bez korzystnego wyniku. Interes konsumentów był traktowany jako rzecz drugorzędna; konsument był zresztą zawsze w możności nabycia potrzebnej ilości jaj, po cenach zależnych od ich jakości i pory roku, a śmiesznie niskich w porównaniu do stosunków obecnych.

Zawsze sprzeczne interesa producentów i konsumentów, pogłębiane jeszcze przez zapobiegliwość pośredników, uniemożliwiających bezpośrednią wymianę czyli sprzedaż i kupno, wystąpiły atoli dopiero z krzyczącą jaskrowością w czasie obecnej wojny, a kwitesencja pośrednictwa czyli paskarstwo, krzewiące się obecnie bujnym chwastem na niwie całego naszego życia gospodarskiego, grozi nieuchronną katastrofą zwłaszcza mieszkańcom miast.

Ponieważ zawiodły wszelkie środki o systemie centralistycznym i kartkowym a centrale nie odpowiedziały swojemu zadaniu przeciwnie,

były nie jako bodźcem do coraz większego paskarstwa i doszło wreszcie do tego, że artykuły spożywcze nieraz stokrotnie w całym tego słowa znaczeniu przewyższając wartość towaru, na które może sobie pozwolić tylko paskarz lub inny spekulant wojenny, jedyny środek mogący spowodować upadek cen a tym samem paskarstwo, jest intenzywne podniesienie produkcji naszych gospodarstw.

Niech mi będzie wolno w tym miejscu zwrócić uwagę, tych sfer które obrały sobie za cel podniesienie hodowli zwierząt domowych, że hodowla drobiu w programie ich prac powinna być traktowana jako osobny a bardzo ważny dział a wartość ekonomiczną kur nie należy oceniać według stosunku ich wielkości lub wagi w porównaniu do innych większych zwierząt domowych, lecz wedle skali ich faktycznego znaczenia jakie odgrywały ze względu na wartość eksportowanych corocznie jaj i ze względu na doniosłe znaczenie drobiu zarówno dla aprowizacji jakoteż dla bogactwa krajowego.

Jaja drobiu należą do kategoryi przedwojennych e r s a c ó w mięsa i z tego powodu nadają się nietylko w imaginacji natchnionych wynalazców ale istotnie z pożytkiem na pokarm dla ludzi. Oczywiście, że wobec ogólnie znanej i uznanej dobroci jaj kurzych i mięsa ptactwa domowego, nie będę silić się nad uzasadnieniem znakomitych dyetetycznych i odżywczych zalet tych produktów, ale ograniczę się tylko do skreślenia sposobów, zmierzających do uzyskania jak największej ilości jaj w zimie, w porze, w której kury zwykle nie niosą się i gdy o świeże jaja najtrudniej.

Ażeby zapewnić sobie dobrą produkcję, jaj w zimie należy przedewszystkiem: 1) posiadać rasę kur niosących się w porze zimowej; 2) kury powinny pochodzić ze stadka umiejętnie selekcjonowanego w kierunku uzyskania niosek zimowych; 3) kurczęta przeznaczone na takie nioski, nie należy wylęgać ani zbyt wcześnie ani za późno; 4) kury takie nie powinny być starsze niż dwuletnie; 5) kurniki, podwórka i inne obejścia dla kur należy urządzić pod każdym względem odpowiednio; 6) żywność powinna zawierać dostateczną ilość składników wystarczających nietylko na utworzenie jaja, lecz i na odnowę tkanek, zwierzęcia i dla utworzenia ciepła koniecznego kurze w zimie.

Kurom starszym, przeznaczonym na nioski zimowe, należy w lecie dać przynajmniej dwa wylęgi do wysiadywania i odchowania. Pauza, jaka nastąpi skutkiem tego w ich nośności w lecie, gdy o jaja najłatwiej, opłaci się sowicie przez zwiększoną nośność tych kur w zimie.

Rasy kur najnośniejszej w porze zimowej właściwie niema, gdyż dana odmiana uznana za taką w pewnych warunkach, może po przeniesieniu w inne warunki utracić swe zalety. W każdym razie, na podstawie licznych doświadczeń i wiedzy fachowej opartej na tych eksperymentach możemy twierdzić, że kury nie kwoczące lub z małą tylko skłonnością do wysiadywania jaj, należą do ras najnoś-

niejszych, i że natomiast kury kwoczące, niosą się w zimie lepiej niż wszystkie inne*).

Do tych ostatnich ras należą, Langshany, Plymouthy, Wyandotty Orpingtony i Rode Island Red, które odpowiednio utrzymywane są zdolne do regularnej produkcji jaj w zimie.

Dobór odpowiedniego stada niosek jest atoli niemniej ważnym, aniżeli sam wybór stada. Dobór powinien polegać na tej zasadzie, by eleminować od chowu nioski złe, a do wylęgania przeznaczać tylko te jaja, które pochodzą od sztuk najnośniejszych.

Ażeby uzyskać nioski zimowe t. j. kury, któreby rozpoczynały się nieść już z końcem października lub z początkiem listopada, trzeba odpowiednio przysposobić wylęganie, pomnąć, iż kury zaś większych, do których należą wyżej wymienione odmiany zaczynają się nieść w 7-mym lub 8-mym miesiącu życia, podczas gdy kury włoskie, Minorki a wreszcie krajowe, o ile pochodzą z dobrego stada niosą się już po 5 miesiącach życia.

Wspomnieliśmy powyżej, że kur przeznaczonych na nioski zimowe nie należy wylęgać ani zbyt wcześnie, ani zbyt późno. Twierdzenie to polega na tem, iż kury wielu ras, wylężone n. p. w styczniu lub w lutym zaczęłyby się nieść już w lipcu lub sierpniu, poczem utraciłyby zdolność znoszenia jaj w zimie; z drugiej strony kury wylężone zbyt późno, a więc należąc do ras wcześnie dojrzewających, nie niosłyby się w zimie wcale, lecz dopiero z początkiem wiosny.

Pamiętając o tem, że kury wylężone w marcu powinny rozpocząć znoszenie jaj z końcem września lub w październiku, kury z lęgu kwietniowego nieść się zaczną w październiku lub listopadzie, zaś kury majowe — z końcem listopada lub w grudniu i t. d., uzyskamy w ten sposób przy odpowiednio usystemizowanym podziale wylęgów — nioski na cały czas zimy, t. j. na czas, gdy o jaja najtrudniej.

Co do wieku kur przeznaczonych na produkcje jaj w zimie, to z uwagi, że okres najwydatniejszej nośności tych ptaków przypada średnio na czas ich wieku od 6-ciu do 18-tu miesięcy, wielu wybitnych hodowców drobiu, zaleca wyzbycie się kur półtorarocznych i zastąpienie ich 6-cio miesięcznymi.

Rozstrzygnięcie tej kwestyi należy jednak i w poszczególnych wypadkach pozostawić uznaniu odnośnych właścicieli drobiu. W każdym razie nie należy zapominać, że kury starsze, niż dwuletnie z powodu

---

*) Ze zdaniem Szanownego autora nie możemy się zgodzić. Powszechnie jest rzeczą wiadomą wszystkim hodowcom, iż rozróżniamy rasę lekką jajonośną i rasę ciężką, mięsną. Rasa lekka, do której należą nasze krajowe Zielononóżki, Włoskie, Minorki i t. d. niosą się również przez zimę przy odpowiedniej karmie i staraniach, zaś rasy ciężkie jak Feverolles Orpingtony a nawet pośrednie Wyandotty, Plymouthy zaczynają się nieść w 7—8 miesiącu życia, następnie na zimę przerywają, i dopiero ich właściwa produkcja jaj, zaczyna się z początkiem marca.

intenzywnego znoszenia jaj w pierwnym perjodzie życia nie nadają się w zasadzie, jako nioski do dalszego chowu, gdyż nośność ich znacznie zaczyna się wówczas zmniejszać.

Kurniki przeznaczone dla niosek zimowych i wogóle dla kur, od których spodziewać się należy jajo w zimie, powinny być porządnie zbudowane, w miejscu osłoniętym od wiatrów, na gruncie suchym; dach i ściany kurnika muszą być szczelne, bez szpar i dziur, nieprzepuszczających wilgoć i zimno.

Kurniki powinny być oprócz tego jasne i odpowiednio przesuszane a na 5 kur należy przeznaczyć przynajmniej 1 m^2 przestrzeni. Zbyt szczelne i przydługie zamykanie kur w porze zimowej, w kurnikach ciasnych i źle przewietrzanych wpływa wysoce ujemnie na ich zdrowie i nośność.

Niemniej ważnym od porządnych kurników, które służą kurom za schronienie na noc i jako miejsce niesienia jaj w odpowiednich, schludnych gniazdach — są także należycie urządzone schroniska dzienne, w których kury mogą używać ruchu, odpowiedniego dla ich zdrowia i pomyślnego rozwoju, nie będąc skazane mimo niepogody lub słoty na przebywanie w zamkniętych kurnikach.

Najodpowiedniejsze w tym celu są t. zw. grzebaliska, przetykające wprost do kurników. Pod tym mianem rozumiemy rodzaj szopy, pokrytej dachem i opatrzonej trzema ścianami, której spód o gruncie suchym, przepuszczalnym pokrywa się w zimie warstwą piasku i żwiru, dodając do tego ciętej drobno słomy lub plewy, w śród której sypie się każdego dnia garść ziarna zbożowego dla zachęcania kur do grzebania i pobudzenia tem samem do ustawicznego ruchu. Pamiętać trzeba, że kury które w zimie przesiadują skulone lub stoją nieruchomu na jednej nodze — nie rokują wcale dobrej nośności i z tego powodu należy dbać o dostarczenie im sposobności do ruchliwego życia.

Bardzo rozpowszechnionem jest mniemanie, iż kury niosą się na wiosnę i w lecie tylko dlatego lepiej, że wówczas ciepło sprzyja nośności, tymczasem niemniej ważną odgrywa tu rolę i karma zielona oraz zwierzęca, którą kury w tym czasie mają możność zjadać.

Dlatego chcąc mieć nioski zimowe, potrzeba do ich karmy dodawać w zimie mączkę z kości lub ryb, koniczynę suszoną i inne dodatki strawy roślinnej.

Od podawania przepisów na rozmaite karmy dla kur wstrzymujemy się w tem miejscu, gdyż zasadniczy skład karmy podawanej kurom i t. p. zależy głównie od tej okoliczności, czem dane gospodarstwo może dysponować, w każdym razie swraca się uwagę, że kurom na noc powinno się dawać ziarno do jedzenia i o ile możności zmieniać każdego dnia gatunek ziarna, co bardzo dodatnio wpływa na nośność.

KLEMENTYNA STASINIEWICZOWA

Standard

czyli opis rasy kur Zielononóżek polskich.

(Dokończenie).

Kogut na wolu, piersiach i podbrżuszu czarny, z połyskiem szafirowo zielonym, takież uda, lotki i sterówki, czarno brązowe kosy i sierpy w ogonie czarne, z połyskiem jedwabistym bardzo wyraźnym szafirowo zielonym, brzeżki piór tych białe, ale bardzo wąziutkie. Płaszcz złocisty, tj. kołnierz jak u kury ale jaskrawszego ubarwienia, siodło brązowo czerwone z połyskiem jaskrawym, siodełko obfite, długie, jaskrawo złociste, skrzydła u ramion brązowo czerwone jak siodło, mają przepaskę szafirowo zieloną (trzeciorzędne pokrycie jak u kaczora lustro) bardzo piękną, lotki brązowe jak u kury, sterówki takież, ukryte pod sierpami czarnymi tworżą razem nie zbyt długi ale obfity ogon.

Srebrzyste kuropatwiaki zupełnie tak upierzone jak złociste z wyjątkiem płaszcza, który jest jasny, o połysku słomianym. Rysunek piór pozostaje taki jak u złocistych, tak na kołnierzu jak na siodełku i ogonie. Kołnierz kury również jasny z połyskiem słomianym.

Kurczęta kuropatwiaków złocistych i srebrzystych są po wyjściu z jaj charakterystycznie ubarwione. Całe w puchach popielato brązowych, od główki przez plecy aż do osady ogona mają szeroką brązową pręgę czarną wązką smużką oddzieloną, i od reszty puchów wyraźnie odbijającą. Koguty tegoż upierzenia są okryte jaskrawym o połyskach wybitnych pierzem, dopiero w porze dojrzewania, tj. w 6-tym miesiącu życia, otrzymują właściwe upierzenie.

Upierzenie dropiate, jest podobne do poprzedniego z tą różnicą, że kogutów podbrzusza są jasne, prawie żółte i centkowane czarno. Kury, jak kuropatwy złociste, ale bez stosiny wyraźnej, o piórach tegoż samego koloru, ale rysunek na nich ciemny, odmienny wybitnie, z poprzecznych kresek i centek składający się. W całości różnią się odmiennym odcieniem (od kuropatwiaków) koloru brązowego. Płaszcz, u koguta dropiatego złocisty jak u kuropatwiaka, ale bez wyraźnej strzałki czarnej tamtego.

Szyje tak u koguta jak i u kury jaskrawo czerwono złote, i stosiny na nich ciemne. Całość bardzo ozdobna.

Bażancie upierzenie, raczej nazwać by trzeba, czerwono złocistem. Podbrzusza czerwone jednolitej barwy, bez deseni tak u koguta jak i u kury. Płaszcz koguta a kołnierz u kury jaskrawo czerwono brązowy, z połyskiem czerwono złocistym. Bardzo barwne i ozdobne

upierzenie, rzadko kto jednak dobiera stadko jednolite, brak jednolitości tworzy srokaciznę brzydką, psującą całość prześliczną.

Upierzenie żółte, jednolite bez odmiany u obojga płci jak u angielskich Orpingtonów, przyczem lotki i sterówki bywają o jeden ton ciemniejsze. Trafiają się często żółte Zielononóżki polskie o wybitnie ciemnych lotkach i sterówkach, ktoby je sobie upodobał i zawsze zatrzymywał chował tylko takie a odrzucał o jasnych skrzydłach i ogonach, mógłby z łatwością wytworzyć odmianę dziedziczącą ten rodzaj upierzenia gdyż o taki materyał jest łatwo.

Czarne i białe Zielononóżki są także bardzo częste, tych nie ma powodu opisywać, chyba nadmienić, iż jak zwykle kury matowo czarne lub białe, koguty takież o płaszczach połyskujących jedwabisto u białych, zielonawo szafirowo u czarnych.

Siemieniatki. Tak kura jak i kogut popielate jasne w czarne centki i kreski. Szyje i ogony czarne lub czarniawe. U niektórych rysunek ciemny piór, przypomina żywo poprzeczny rysunek na piórach dropiatych. Całość ozdobna. W Królestwie polskiem jeśt ich wiele. W Galicyi trudno o nie.

Popielate zwane błękitnymi lub niezapominajkami są to kury o jednolitym bez desenia popielato niebieskiem piórze. Kolor to trudny do utrzymania a jeszcze trudniejszy do uzyskania, najmniejsza plamka na nim razi oko. Wprowadzają je hodowcy, łącząc czarne koguty z białemi kurami lub odwrotnie. Po takiem połączeniu w przychowkach będą czarne, białe, srokate i popielate osobniki, mniej więcej 25% każdego koloru. Pomiędzy tymi zaledwie parę pięknych niebieskich, zatem wytworzenie tego koloru i trudne i kosztowne. Przedewszystkiem dla nas Polaków będzie czas wtedy na tworzenie nowych kolorów dla ozdoby tylko, gdy poprawimy dochody nasze z gospodarstwa drobiowego, gdy pożyteczne właściwości gospodarskie drobiu naszego praktycznego, utrwalimy. Hodowla dla piórek i zewnętrznego wyglądu zwaną sportową, musi ustąpić pierwszeństwu hodowli gospodarskiej, poprawnej a korzystnej na razie.

SABINA JAWORSKA.

Lecznica domowa.

(Grzyby trujące) Otrucie grzybami. Rok bieżący cechuje wielką obfitość grzybów różnych gatunków; co wobec teraźniejszych trudności w wyszukiwaniu artykułów spożywczych, jest wielkiem dobrodziejstwem; gdyż grzyby są nietylko smacznym, lecz i pożywnym pokarmem.

Nieumiejętność rozróżniania dobrych grzybów od trujących; powoduje często wydarzające się wypadki otrucia, niejednokrotnie śmiertelne.

Objawy otrucia występują w 4—10 godzin po spożyciu, a oznaką są nudności, wymioty (co jest pożądanym objawem) bole i kurcze żołądkowe, dreszcze ból i zawrot głowy, a w ciężkich wypadkach zimne poty i konwulsye. Jeżeli nie można mieć natychmiatowej porady lekarskiej, trzeba sobie radzić środkami domowymi. Przedewszystkiem jak najspieszniej trzeba wyprowadzić trutkę z organizmu, stosując środki na wymiotne. Dawać do picia ciepłą wodę trochę słoną, gdy nie poskutkuje zażyć parę łyżek ciepłej oliwy, oleju lub niesłonego masła roztopionego zmieszanego z ciepłą wodą. Jeżeli kurcze i bole przechodzą do kiszek, wtedy stosować środki przeczyszczające jak: olej rycynowy i napar senesowy, a jeszcze lepiej dla prędszego skutku dawać enemy z ciepłego mleka z oliwą lub innym tłuszczem na przemian z ciepłej wody namydlonej do białości. Równocześnie dawać ciepłe okłady na żołądek, a zimne na głowę. Kiedy nastąpią, skutki zastosowanych środków, dawać choremu po parę łyżeczek czarnej kawy z sokiem cytrynowym, lub mleko tak słodkie jak i kwaśne.

Do grzybów silnie trujących należą: muchomór, (*Agaricus muscarius*) Rydz kosmaty (*Lactarius tomentosus*) podobny do rydza jadalnego, a mający kapelusz paskowany, o brzegu strzępiastym; sok zaś mleczno biały, podczas gdy rydz jadalny ma brzeg kapelusza gładki, a sok pomarańczowy. Grzyb szatański (*Boletus satanas*) podobny do prawdziwego (*borowika*) ma spód kapelusza rurkowaty, czerwony, wierzch brunatny, trzon gruby, czerwono siatkowato żyłkowany, miąższ czerwonawy przy nacięciu ciemno siny. Grzyb ten należy do najgwałtowniejszych trucizn. Trujących grzybów jest wiele gatunków, oprócz wyżej wymienionych, podobne do jadalnych są: młoda purchawka, udająca smaczną truflę. Niektóre rodzaje gołąbków, (*Russula*) podobne do słodkich syrojeszek (*surojadek*) opieńki czyli maślanki bardzo zbliżone wyglądem do podpieniek i wiele innych. Jeżeli dobroć grzybów zebranych jest niepewną, trzeba je posypać solą na odwrotnej stronie kapelusza; jeżeli pożółkną, są jadowite. Nieszkodliwe od soli zaczernieją. Przed przyrządzeniem należy grzyby obmyć w słonej wodzie, lub zakwaszonej dobrym octem; a potem raz jeszcze wypłukać w czystej wodzie i dobrze wycisnąć. Dowiedzioną jest rzeczą, że wymoczenie grzybów w słonej lub kwaśnej wodzie odejmuje im a przynajmniej zmniejsza własności trujące.

Do gotujących się grzybów wszelkiego rodzaju trzeba wrzucić kawałek obranej cebuli, która po parorazowym zagotowaniu wykaże najmniejszą ilość trującego grzyba, przybierając siną barwę.

Drobne porady.

Ocet owocowy robimy z wszelkich odpadków owocowych albo z samych jabłek, malin lub porzeczek.

Do dużego słoja kamiennego lub szklannego, wrzucamy odpadki owoców bez pestek i gniazd nasiennych i zlewamy syropem. Proporcya wody gorącej do owoców jest następująca: na dwie trzecie owoców, dajemy jedną trzecią wody. Słój zatykamy muślinem lub organtyną i sta-

wiamy na działanie ciepła — t. j. na oknie południowym lub koło pieca w kuchni. Pod wpływem ciepła następuje fermentacya, która trwa 6 do 10 tygodni. Po ukończeniu fermentacyi, która objawia się wybuchaniem na zewnątrz licznych banieczek zawierających kwas węglowy, ocet jest już gotowy i wtedy filtrujemy go lub poprostu cedzimy przez gęstą szmatkę płócienną, zlewamy do flaszek i szczelnie korkujemy, żeby nie wietrzał.

Ocet jest doskonały, a przedewszystkiem zdrowy, bez szkodliwych domieszek chemicznych, działających ujemnie na zdrowie.

Może go zrobić każda gospodyni nawet w najmniejszym gospodarstwie. *Helena T.*

Konserwowanie i marynowanie fasoli i grochu. Delikatną, świeżo zerwaną fasolę oczyścić z włókien i na 1 *kg* fasoli 35—45 *gr* soli kuchennej. Jeżeli fasola jest już starsza i twarda, poddać ją działaniu pary przez kilka minut. Garnek kamienny emaliowany lub drewniana faseczka wylana smołą, służyć nam będzie jako naczynie do konserwowania. Dno takiego naczynia wykładamy liściem fasoli lub kapusty i układamy warstwami fasolę lub groch, przysypując solą. Na wierzchu, przysypawszy ostatnią warstwą grubo solą, dajemy szmatkę płócienną i krążek drewniany, który obciążamy kamieniem.

Dobrze jest do tak marynowanej ale tylko fasoli, dodać pieprzu i liścia bobkowego.

Po pewnym czasie fasola zaczyna fermentować, tworząc pianę na powierzchni. Wtedy należy co kilka dni denko zdjąć, oczyścić i wszelkie gnijące części odrzucić, żeby nie zepsuły całości.

Jeżeli uważamy, że zachodzi potrzeba dodania soli, sporządzamy roztwór solny i zalewamy fasolę.

Marynowanie fasoli we flaszkach lub słoikach.

Czysto opłukaną i wyschniętą fasolę wkładamy do flaszek lub słoików, starając się dać jej jak najwięcej i zasypujemy solą suchą, pozostawiając przez dobę lub więcej w zupełnym spokoju. Następnie flaszki korkujemy i lakujemy a słoiki opatrujemy pęcherzami rozmiękczonymi w gorącej wodzie i przewiązujemy sznurkiem.

Fasolę taką przed gotowaniem musimy wpierw wymoczyć przez kilka godzin, a następnie gotować w niesolonej wodzie 1—2 godzin. *Helena T.*

W jaki sposób można pozbyć się niemiłego zapachu w świeżo umalowanym pokoju. Świeżo umalowane pokoje mają specyalny odór, który przez dłuższy czas utrzymuje się w mieszkaniu i trudno jest pozbyć się go. Żeby zabić ten zapach dla wielu osób tak niemiły, można użyć do tego ziarnek jałowca. Naczynie blaszane lub gliniane napełnione węglami zarzącymi stawiamy na środku pokoju i wsypujemy kilka dkg jałowcu. Okna i drzwi szczelnie zamykamy i pozostawiamy tak pokój przez cały dzień. Po upływie dnia, o ile uderzy nas jeszcze niemiły zapach farby, powtarzamy to doświadczenie poraz wtóry.

Dym jałowca odór farby zabija, ale zupełnie nie wpływa na kolor malowidła. *A. R.*

Suszenie jabłek, gruszek i śliwek. Suszenie owoców jest na ogół bardzo łatwe. Konieczna jest czystość i staranność przy pracy, żeby otrzymać produkt dobry bez zarzutu. Do suszenia wybieramy zwykle odpadki owocowe, t. j. owoce spadłe z drzewa, nadpsute i wogóle gatunki owocu gorsze. Czy jest to racyonalne nie będę wto wchodziła, bo dziś przyjmujemy zasadę, iż wszystko co możemy zdobyć —, jest dobre. Owoc gruszki, lub jabłka obieramy z łupiny, wyjmujemy ziarnka i t. zw. gniazda usuwamy, krajemy na cząstki a małe suszymy całe. Następnie układamy owoce na lasach lub sitkach i wstawiamy do pieca po chlebie, lub też specyalnie palimy na ten cel w piecu. Zależnie od ciepłoty pieca, na którą musimy uważać, żeby nie była wysoką, gdyż owoc zamiast ususzyć się raczej usmarzy, otrzymujemy susz w przeciągu 6—8 godzin. Ciepłota dla jabłek i gruszek powinna wynosić 80°—100° C. To jest zwykły sposób suszenia. Chcąc mieć owoce suszone białe, używamy do tego t. zw. bielenia roztworem dwusiarczku wapna. Na $^1/_4$ l płynu dajemy 12 l wody czystej i w tym rozczynie moczymy jabłka przez 10—15 minut. Następnie przepłukujemy je w czystej wodzie i osuszywszy, ukladamy na lasach.

Gruszki możemy suszyć nie obierane i całe. o ile nie są zbyt wielkie. Owoce wogóle powinno suszyć się dojrzałe zwłaszcza gruszki. Jeśli musimy brać nie całkowicie dojrzałe, w takim razie, przed suszeniem należy owoc sparzyć gorąca wodą. Taki sparzony owoc, schnie szybciej i nabiera pięknego połysku. Parzy się albo w specyalnym parniku, albo do naczynia zwykłego dajemy wstawkę dziurkowaną dość wysoką, na wstawkę dajemy owoc, nalawszy wpierw na dno gorącej wody. Dno wstawki nie może dotykać wody.

Jabłka krajane na cząstki układamy na lasach w ten sposób, żeby jedna cząstka opierała się o drugą, gruszki całe ustawiamy ogonkiem do góry a częścią wypukłą na dół.

Jabłko jest wtedy dostatecznie ususzone, jeżeli po przełamaniu i ściśnięciu nie ma żadnej wilgoci. Gruszka zaś oprócz braku wilgoci, ma mieć powierzchnię o twardości naskórka.

Po osuszeniu, tak jabłka jak i gruszki wynieść w miejsce chłodne, suche, przewiewne a wolne od much. Po zupełnym ostygnięciu wsypywać do woreczków z rzadkiego płótna i najlepiej konserwują się wolno zawieszone w zupełnie suchym miejscu.

Śliwki suszymy całe z pestkami, naturalnie świeże i czyste. Układamy je na lasach jedna obok drugiej i chcąc żeby skórka miała połysk, wstawiamy do kuchennego piecyka na kilka minut a następnie dajemy do pieca piekarskiego. Gdy trochę przeschną, możemy lekko naciskając palcami pestki usunąć. Śliwki schną o wiele dłużej aniżeli jabłka i gruszki. Można je suszyć w zwykłym piecyku kuchennym, korzystając z ognia przy obiedzie. Śliwki suszone wolno, w ten sposób, że po kilku godzinach suszenia wystawiamy je na powietrze w celu ochłodzenia, poczem znowu suszymy, są smaczniejsze, piękniejsze i zachowują właściwy aromat. *Helena T.*

Kalafiory na zimę przechowywane w piwnicy. Kalafiory zimowe nie tworzą róży do późnej jesieni, dopiero w zimie. Naturalnie musimy im umożliwić produkcję, dając odpowiednie warunki, i w ten sposób zapewnimy sobie zdrową i smaczną jarzynę na dłuższy przeciąg czasu.

Zwykle wybrane z korzeniem o ile możności z ziemią, umieszcza się w inspektach zimowych, gdzie mając pożądaną temperaturę, rozwijają się doskonale. Ale nie wszyscy inspekta mają i nie wszyscy je mieć mogą, podaję więc sposób, który sama wypróbowałam, a który nadaje się dla wszystkich mających piwnicę.

Otóż kalafior wykopany z gruntu z korzeniami nie otrzęsionymi z ziemi, układa się w piwnicy w piasku lekko wilgotnym pochyło. Jeżeli piasek wyschnie, wtedy zoowu skrapia się go wodą tak samo jak i liście kalafiora. Po kilku tygo-

dniach kalafior wytwarza różę, która zależnie od siły rośliny i warunków otoczenia, jest większą lub mniejszą.

Drugim sposobem, również przezemnie wypraktykowanym jest t. z. wieszanie kalafiorów. U stropu piwnicy przeciągamy żerdź drewnianą i w pewnych odstępach zawieszamy na niej kalafior korzeniem do góry. Korzeń i roślinę skrapiamy raz lub dwa razy dziennie wodą zależnie od wilgotności piwnicy i od tęgo czy chcemy różę mieć prędzej lub później.

W obu wypadkach należy strzedz się nadmiernej wilgoci lub zasuszenia rośliny.

Piwnica, w której produkujemy kalafiory musi być widna i posiadać odpowiednią ciepłotę. *A. R.*

Marmelada z marchwi. Marmelada z marchwi dobrze i umiejętnie przyrządzona, przypomina marmeladę morelową.

Na ten cel używamy marchwi jesiennej ogrodowej, niepastewnej. Marchew jesienna zawiera bardzo wiele cukru, tak że dodajemy go tylko w niewielkiej ilości.

O skrobaną czerwoną marchew, kraje się i gotuje we wodzie, a po ostygnięciu przepuszcza przez maszynkę, i waży się. Do zważonej masy dodajemy cukru, na 1 kg masy 20 dkg cukru. Ilość cukru, zależy od słodyczy marchwi i smaku wytwórcy. Żeby marmelada nie była mdłą, dodajemy do niej skórkę cytrynową lub gorzkich migdałów drobno posiekanych. Wymięszaną dobrze masę, gotuje się na słabym ogniu, aż zupełnie zgęstnieje, dodaje trochę rumu dla podniesienia aromatu i smaku i usuwa się z kuchni żeby ostygło. Przechowywać najlepiej w garnkach glinianych, obwiązując papierem pergaminowym.

Bardzo dobrą jest marmelada z marchwi, w połączeniu z jabłkami. Przy sporządzaniu takiej marmelady, gotujemy osobno marchew i jabłka a po przetarciu łączymy razem dodając cukru, i dla smaku skórkę pomarańczową lub cytrynową i bardzo wiele dobrze utartych goździków. *Helena T.*

Zabezpieczenia powideł i marmelad przed zepsuciem. Najlepiej usmażone powidła i marmelady po pewnym przeciągu czasu, pod wpływem drobnoustrojów, które dostały się do wnętrza, poczynają pokrywać się pleśnią lub fermentować.

Żeby przeszkodzić tym niemiłym niespodziankom staramy się je zabezpieczyć od wpływów zewnętrznych. Robimy to w rozmaity sposób.

Powidła zabezpieczamy najlepiej zapiekając w piecu piekarskim. Na powierzchni utworzy się twarda skorupa, która chroni przed bakterjami gnilnymi i pleśniakami. Jeżeli wyrób powideł jest na większą skalę na sprzedaż, w tedy układamy je albo w beczułkach drewnianych albo blaszanych, przykrywając z wierzchu denkiem silnie przystającym, pod którym dajemy papier pergaminowy, otulający szczelnie naczynie.

Marmelady zabezbieczamy w podobny sposób, dając na powierzchnię naczynia w którym marmelada znajduje się, białą bibułę lub papier pergaminowy umaczany w rumie, spirytusie czyszczonym, albo w roztworze salicylu. Wierzch garnka obwiązuje się papierem pergaminowym lub pęcherzem zwierzęcym.

Można także zalać powierzchnię powideł a zwłaszcza marmelad tłuszczem wołowym lub parafiną.

Zwracam uwagę, że marmelady robione bez cukru, mimo wszelkich ostrożności i środków zabezpieczających, bardzo szybko fermentują. Nie należy je wyrzucać, ale dodawszy trochę cukru przegotować masę do wymaganej gęstości.

Pleś pojawiająca się często na powidłach nie zabezpieczonych zupełnie a przechowywanych w wilgotnym miejscu, nie psuje smaku powideł, jeżeli ją szybko zdejmie się i powidła w powyżej opisany sposób należycie zabezpieczy.

Helena T.

Wypiekanie dobrego chleba z mąki ze zrosłego żyta. Chleb ze zrosłego żyta nie jest ani tak smaczny ani należycie wyrośnięty. Miękisz chleba rozmiękły, kleisty i trudny do strawienia. Żeby temu zapobiedz używam środka, który znany od dawna był polskim gospodyniom, gdyż spotkałam go w książkach kucharskich sięgających początków XIX w.

Środkiem tym jest przedewszystkiem ług z popiołu drzewnego, tłuczony pieprz i kminek. Robi się to następujący sposób:

Do 1 l wody gotującej się wsypujemy po 1 dk zmielonego pieprzu i kminku i mieszaninę tę zagotowujemy przez 15 minut. Po ostygnięciu, przecedzamy przez gęsty płatek i dajemy do płynu, którym rozczyniamy mąkę. Jeden litr wody korzennej wystarczy na 6 l płynu.

$^1/_2$ szklanki popiołu przesiewamy przez gęste sito, wsypujemy do czystego płatka, zawiązujemy luźno i wkładamy do garnuszka porcelanowego, polewając gorącą wodą. Po upływie kwandransa czasu, płatek z popiołem wyjmujemy, a ług pozostawiamy w spokoju żeby ustalił się, następnie wlewamy do rozczynu mięszając lekko.

Rozczyn przykrywamy czystym płótnem i postępujemy dalej, jak zwykle przy chlebie.

Chleb taki wypiecze się doskonale, smak ma dobry i nie posiada już żadnych wad pieczywo ze zrosłego rboża. *S. J.*

Wywabianie plam atramentowych. Atrament czarny. Plama z atramentu świeżego, wywabi się doskonale przy pomocy kwaśnego mleka. Plama jednak musi być świeża nie przestarzała, a mlèko dobrze kwaśne. Splamioną rzecz moczy się kilka godzin w kwaśnym mleku, a potem pierze w ciepłej wodzie z mydłem. Skutek z pewnością będzie dobry.

Drugi sposób jest znacznie szybszy ale dziś trudny do osiągnięcia t. j. polewanie plamy z atramentu sokiem z cytryny lub t. zw. kwaskiem cytrynowym. Oba środki a zwłaszcza kwasek cytrynowy, niszczy doskonale plamy zestarzałe, ale nie należy go nadużywać, gdyż jest czynnikiem silnie niszczącym tkaniny.

Atrament czerwony. Plamę z atramentu czerwonego, moczy się w wodzie letniej z amoniakiem. Na szklankę wody 2 łyżeczki amoniaku. Jeżeli plama jest dawniejsza, dodajemy amoniaku więcej. Po wyjęciu z amoniaku pierze się materyał splamiony w wodzie mydlanej. — Z równie dobrym skutkiem można pozbyć się plamy przy pomocy kwasku cytrynowego.

Atrament liliowy lub ołówek chemiczny. Splamiony materyał naciera się spirytusem a następnie moczy się w rozpuszczonym kwasku cytrynowym. Po wywabieniu plamy, przepiera się natychmiast dany materyał w rozgotowanym mydle. *B. R.*

Jakie potrawy możemy mieć z mięsa królika. Utarło się zdanie między ludźmi, iż mięso królicze jest mdłe, niesmaczne i wodniste. Na liczne zarzuty przeciwników można odpowiedzieć jedno, jeżeli jest mdłe i niesmaczne to dlatego, ponieważ nie umiano go przyrządzić.

Przyrządzone należycie jest w smaku wyborne i przypomina cielęcinę. Wogóle zaliczyć go musimy do mięs białych.

Chcąc zapoznać i zainteresować liczne koła przyrządzaniem mięsa królika, a zarazem usunąć nierozsądne i bezpodstawne uprzedzenie, podam szereg potraw, pozostawiając wolny wybór czytelnikom.

Pieczeń królicza. Cząber króliczy, uda tylne i przednie bajcuje się przez dwa dni w bajcu sporządzonym jak dla zająca z silną domieszką octu. Następnie szpikuje się słoninką wędzoną lub świeżą. Piecze się na bardzo gorącym maśle, podłożywszy pod pieczeń kilka plastrów cebuli, a wierzch posypać miałkim

pieprzem lub papryką. Musimy często obracać i polewać pieczeń sosem na dnie nagromadzonym, gdyż delikatne mięso łatwo przepala się. Po upieczeniu wykłada się na półmisek ubierając korniszonami, kwaśną sałatą albo rydzami. (C. d. n.)

B. R.

Pytania i odpowiedzi.

Odpowiedź na pytanie 41. Jakie są najskuteczniejsze środki, aby tępić muchy domowe?

Najskuteczniejszy środek do tępienia much, jest zwykły muchomór.

Świeży muchomór czerwony w centki, posiekać drobniutko zalać gorącym mlekiem, posłodzić, dać do miseczki, ustawić na oknach i stołach. Co trzy dni dawać świeży grzyb — pilnować by w miseczce mleko nie wysychało, a napewno nie będzie much w kuchni.

Muchomory można ususzyć, a w tym wypadku musi się je pokruszyć, zagotować i osłodzić. Działa również doskonale.

Much tych jednak nie można dawać drobiu, ale palić, gdyż mogą szczególnie kurczęta poginąć. Wogóle śmiecie zalecam palić zaraz pod kuchnią, gdyż chroni obejście od zawleczenia różnych epidemii. *Jadwiga M.*

Odpowiedź na pytanie 43. Jak można zrobić domowym sposobem kit szklarski do okien?

Z nasienia lnianego wytłacza się olej. Zwykle takie olejarnie są w każdym miasteczku a nawet wsi. Ze stu kg. nasienia otrzymujemy 16 l. oleju. Olej ten, przegotowujemy w żelaźnym baniaku na wolnym ogniu.

Naczyń do tego używamy wysokich, gdyż olej gotując się szybko zbiega, a dostawszy się na gorącą kuchnię, może łatwo zapalić się. Dla większego bezpieczeństwa przykrywamy garnek umaczaną i kilkakrotnie złożoną ścierką.

Olej gotuje się godzinę, licząc od chwili kipienia. Następnie zdejmujemy go z kuchni, chłodzimy i robimy kit.

Do robienia kitu, oprócz oleju używamy kredy. Kredę przesuszamy, przesiewamy przez sito mieszamy z olejem gotowanym ugniatając na ciasto. Stosunek mieszaniny jest następujący: 1 l. oleju gotowanego na 4—5 kg. kredy, otrzymamy 5—$5^1/_2$ kg. kitu. Ugnieciona kreda z olejem na ciasto, musi być dobrze wybita gładkim kamieniem. Wykonuje się te czynności dlatego, ponieważ kit nabiera wtedy właściwej sprężystości. Jeżeli okna są kolorowo malowane, dodajemy takiego koloru farbę do kitu, jakiej wymaga kolór okien.

Okna należy kitować przed nadejściem mrozów i nie wilgotne, gdyż bardzo łatwo kruszy się i odpada. *M. B.*

Odpowiedź na pytanie 45. Nasienie tytoniu różnych odmian można było dostać na wiosnę w składzie nasion firmy Mautner Budapest Zapisać jeszcze teraz katalog i nasiona, bo ogromnie długo czekać trzeba.

Uprawa amatorska, nie na większą skalę. Zasiać z końcem stycznia do skrzynek jeśli się niema inspektów. Roślinki pikować. Kiedy czas przymrozków mija przesadzać do gruntu co 70 cm rośliny od siebie. Ziemia musi być zorana i zgnojona jesienią. Nawozów sztucznych nie znosi. Kiedy zakwitnie, o ile się nie chce mieć dużo nasienia, kwiat przełamać co działa dodatnio na rozwój liści. Gdy liście zaczną żółknąć, należy je zbierać, ale nie wilgotne, dać na 24 godziny pod prasę (można od sera) albo czem ciężkim przełożyć, dla fermentowania. Powiesić na sznurku, jeden koło drugiego w miejscu przewiewnym, suche krajać. *J. M*

Odpowiedź na pytanie 46. Jak można w domu zrobić czarną pastę do obuwia?

Wyczytawszy w Gospodarstwie Kobiecem powyższe pytanie przypomniałam sobie, iż za czasów mojej młodości z pośród wielu różnych rzeczy z zakresu przemysłu domowego, robiono również i czernidło do obuwia.

Czernidło sporządzono z domieszki sadzy z tłuszczem topionym. Nieprzypominam sobie tylko jaka proporcya obu składników była. Natomiast pamiętam, że ucierano tłuszcz silnie, dosypując sadzy w małych ilościach. Po dokładnym przetarciu całej masy, układano w kamiennych małych naczyniach, w miejscsu chłodnem i ciemnem. Czernidło było bardzo dobre i nie psuło obuwia.

Podając ten wyrób z dawnych czasów do wiadomości Szanownych Czytelniczek, może która zechce spróbować i w trudnych dzisiejszych warunkach, gdzie dobrej pasty dostać nie można, zastąpić domowym wyrobem fabrykat wojenny psujący tak drogie obuwie. *Leontyna W.*

Odpowiedź na pytanie 47. Jak można w domu samemu wyprawić skórki zajęcze i królicze?

Zaraz po zdjęciu skórki odcina się słuchy i ogon, rozciąga i posypuje stronę mięsną sproszkowanym ałunem. Następnie zwija się skórkę i pozostawia przez 24 godziny w naczyniu szczelnie nakrytem. Potem rozwija się skórkę, rozpina gwoździami na deszczułce i z jej strony wewnętrznej t. j. mięsnej, usuwa się szerokiem ostrzem noża błonę, pokrywającą całą skórę, która na grzbiecie jest najgrubszą. Ściąga się ją ostrożnie zacząwszy od ogona w kierunku głowy. Po dokładnym oczyszczeniu pierze się całą skórkę dokładnie mydłem (nieużywając szarego mydła, gdyż to niszczy połysk włosów), spłukuje wodą, wykręca, jednak nie do zupełnego osuszenia, następnie rozpina ją silnie na desce włosem na dół, a stroną mięsną do góry, za pomocą gwoździ o szerokich główkach. Gwoździe wbija się blisko siebie wzdłuż brzegów skórki, przyczem nadaje się kształt, jaki ma mieć po zupełnem wyschnięciu. Następnie posypuje się skórkę od strony mięsnej mieszaniną ałunu i soli kuchennej w stosunku 1 : 2 (czyli n. p. $^1/_4$ kg ałunu i $^1/_2$ kg soli), naciera nią kilkakrotnie bardzo starannie w każdem miejscu, poczem pozostawia do zupełnego wyschnięcia, co łatwo poznać po białym kolorze skórki. Gdy wyschnie, wyjmuje się ostrożnie gwoździe, wytrzepuje należycie, czesze włosy grzebieniem i szczotką. Dla nadania większego połysku, posypuje się włosy gorącym piaskiem albo otrębami, które się pozostawia aż do zupełnego ostygnięcia, poczem czyści się skórkę. Jeżeli zgarbowana skóra jest nieco twarda, to należy ją posmarować wazeliną dla nadania jej miękkości.

Na futerka dobre są skórki z miesiąca grudnia, stycznia i lutego, z letnich skórek włos łatwo wypada. *J. A.*

Odpowiedź na pytanie 48. Jak się używa sacharyny?

Sacharyny używa się r o z p u s z c z o n e j w ciepłej wodzie, nigdy nie daje się jej ani w kryształkach, ani w proszku. W tym celu dodaje się do 1 litry ciepłej wody 10 gr sacharyny i 5 gr dwuwęglanu sody i tak długo miesza, aż proszki się zupełnie rozpuszczą. Ten płyn ma wartość 3 kg cukru i z niego czerpie się według potrzeby. Ilość takiej sacharyny stosuje się do ilości cukru podanej w danym przepisie, t. zn. że bierze się z płynu jedną trzecią część przepisanej ilości cukru, innemi słowy $^1/_3$ litry osłodzonej wody odpowiada 1 kg cukru.

Z konserwami, kompotami, czy też innemi g o r ą c y m i potrawami miesza się płyn powyższy bardzo starannie, gdy są one ugotowane Owoce gotować razem z sacharyną nie poleca się, gdyż łatwo przyjść może częściowy rozkład.

Chcąc osłodzić kompot, podając go do stołu, najpraktyczniej jest z owoców zlać sok do filiżanki, poczem do soku wlać 1—2 łyżeczki sacharyny, dobrze i sta-

rannie wymieszać, pokosztować, czy jest do smaku, polać po owocach i tak zostawić na 2—3 godziny, aby owoce przeszły słodyczą.

Słodząc potrawy, należy to czynić bardzo ostroznie, aby nie przesłodzić, gdyż przesłodzone mają smak i posmak wstrętny. *Juliuszowa Albinowska*.

Odpowiedź na pytanie 50. Co potrzeba robić, żeby radykalnie, wytępić szwaby?

Pierwszym niezawodnym środkiem jest otrzymanie pedantycznej czystośći. Szpary w ścianach i futrynach drzwi i okien zalepić mieszaniną wapna, gipsu i gliny, dodając nieco karbolu lub formaliny. — Podłogę, w miejscu gdzie najwięcej szwabów zwykle gromadzi się, posypuje boraksem zmieszanym z cukrem dość grubo. Szwaby chętnie zjadają i giną.

W aptekach podają różne sztuczne środki do tępienia szwabów, które jednak zawodzą. Dlatego nieradziłabym nikomu ich prubować i pieniądz daremnie na niemieckie fabrykaty wyrzucać, ale oprócz boraksu który jest jednym z najlepszych środków tępienia, sprowadzić jeża do domu.

Ruchliwe to zwierządko, żeruje przez noc całą właśnie w czasie, w którym szwaby również z kryjówek wyłażą i tępi je zapalczywie. Stale trzymany przez dłuższy czas, oczyszcza pomieszkanie z szwabów zupełnie.

Oprócz szwabów, wystrasza również i myszy. Do życia potzebuje dziennie trochę mleka, i roślin okopowych jak ziemniaki, marchew, a także lubi bardzo jabłka.

Pożytek jaki mamy z niego pokrywa zupełnie koszta i utrzymanie.

H. P.

Odpowiedź II.

Absolutnie pewnego środka na wytępienie szwabów właściwie nie ma. Tępić je można, jak wszystkie takie robactwo, przez ciągłe niepokojenie i zabijanie. Wskazane jest wybielić ściany świeżo zgaszonem wapnem (na 1 l wody 5 dkg wapna niegaszonego) z dodaniem 1 gr sublimatu (pastylki sublimatowe, bardzo silna trucizna; dostać można w aptece tylko za receptą). Wapnem tem należy całą ubikacyę dobrze wybielić, jak też pozatykać gliną albo gipsem szpary w ścianach i przy listwach podłogi. Należy też wieczór starannie pozamiatać izbę, wszelkie odpadki i resztki jedzenia posprzątać, by owadom utrudnić żywienie się. Częściowo wyłapać je można w naczyniu z wodą lub piwem, ułatwiając im wejście. Płytką miskę opiera się o ścianę; ściany wewnętrzne naczynia muszą być ślizkie, aby szwaby wpadały, ale wydobyć się już nie mogły.

Dobrą trucizną na szwaby jest też boraks w proszku. Dwie łyżki boraksu wymieszać z łyżką cukru i 1 łyżką mąki. Proszkiem tym na noc, gdyż szwaby żerują najwięcej w nocy, wysypuje się miejsca ulubione przez nie, szczególniej dookoła pieca kuchennego i pod piecem, gdzie się najwięcej gnieżdzą. Szwaby nie znoszą boraksu i wyginą, ale trzeba tak postępować przez 8—14 dni. Albo też na noc posypać koło pieca i pod piecem obficie naftaliną, a przez noc szwaby się nią potrują. *Juliuszowa Albinowsha*.

Odpowiedź na pytanie 52. Czy odwar z liścia orzecha włoskiego dodany do herbaty nie jest szkodliwym dla organizmu ludzkiego?

»Napar z liści orzechowych nietylko nie szkodzi zdrowiu, ale jest od dawna nawet znanym środkiem leczniczym. — Zwracam uwagę, że herbata przyrządzona przez naparzenie nazywa się naparem — przez gotowanie wywarem lub odwarem.

Z liści orzechowych używa się n a p a r (10 gr. na 1 litr wody) — leczy wyrzuty skórne katary żołądka i kiszek czyści krew wzmacnia i wypędza robaki a również jest niezrównanym środkiem w kroplach. Pić należy dłuzszy czas zamiast kaw i herbat, które stan taki szczególnie u dzieci pogarszają. Dla skrofulicznych dzieci używa się w y w a r liści (10 gr. na 1 litr. wody) do kąpieli i do okładów na guzy i wrzody zołzowate. — Niejeden ze skutkiem używał tej herbaty i po dłuższym czasie ginęły i rozchodziły się guzy z gruczołów limfatycznych na szyji. Herbatę można zrobić nietylko z samych liści orzechowych, lecz zmieszać z poziomkowemi i ożynowemi suszonymi, które też wzmacniają organizm. — Dawać po sporej szczypcie każdego ziela i zaparzyć jak herbatę w garnuszku, — pije się z mlekiem na śniadanie, podwieczorek — zamiast kawy. Liście z orzecha zbiera się w czerwcu — póki młody, — suszy i chowa się w torebki w suche miejsce».

M. O.

Odpowiedź na pytanie 55. Czem możnaby wywabić plamy na obrusie powstałe z wilgoci i pleśni.

Do 1 l wrzącej miękkiej wody (najlepiej deszczówki) wsypuje się $^1/_2$ dkg soli kuchennej, a gdy woda wystygnie wlewa $^1/_2$ dkg salmiaku. Miesza się wszystko razem i moczy w tem spleśniałą bieliznę przez kilka godzin. Poczem pierze się bieliznę jak zwykle. Uporczywe plamy z pleśni najlepiej jest wybielić na słońcu. Bieliznę rozciągnąć na trawniku i polewać ją od czasu do czasu powyżej podaną mieszaniną (z wody, soli kuchennej i salmiaku).

Juliuszowa Albinowska.

Pytanie 57. Uprzejmie proszę o łaskawą informacyę, gdziebym mogła nabyć dziełko traktujące »o hodowli kóz« ewentualnie drogą pisma »Gospodarstwo kobiece« proszę o najkonieczniejsze wiadomości »o hodowli kóz«.

M. Wlazłowa, prenumeratorka.

Pytanie 58. Rozmnożyły się u mnie w wielkiej liczbie chomiki które w żniwach czynią ogromne szkody, nie mogąc znikąd dostać strychniny w celu sporządzenia odpowiedniej trutki, odnoszę się z prośbą do P. T. Kolegów po pługu o radę, w jaki sposób zaradzić tej pladze.

Z. J. Kr.

Wiadomości bieżące.

Kursa dla miłośników. Program organizowanych przez T-wo Ogrodnicze Warszawskie 3-miesięcznych kursów ogrodnictwa dla miłośników, które rozpocząć się mają w pierwszych dniach listopada r. b. w Bagateli, obejmuje ogółem 73 godzin wykładowych.

Z powyższej liczby przypada: O glebie godz. 6, o nawozach g. 6, o warzywnictwie g. 12, o sadownictwie g. 15, o narzędziach i uprawie roli g. 2, o ogrodnictwie g. ozdobnem g. 12, o hodowli kwiatów gruntowych g. 6, o szkodnikach roślin g. 4, o zastosowaniu wody w ogrodzie g. 2, o przetworach g. 4.

Zapisy przyjmuje Sekretaryat T. O. W. od godziny 9 rano do 7 wiecz. (Warszawa, Bagatela 3a).

Opłata za całkowity kurs wynesi Mk. 50, członkowie T. O. W. płacą Mk. 20.

„Biblioteczka rolnicza" Lwów, ul. Mickiewicza 26.

poleca następujące wydawnictwa najnowsze:

(Ceny z uwzględnieniem 10% dodatku wedle uchwały gremium księgarzy).

Adam Karpiński: „Znaczenie wapna w rolnictwie i nawozy wapniowe"	2 K. 70 h
W. Karpiński: »Uprawa piasków) (3 rys. w tekście)	2 „ 25 „
L. Dobrzański: „Zwalczanie gruźlicy u bydła" (6 rys. w tekście)	2 „ 25 „
M. Karczeuska: „Zwalczanie gruźlicy u bydła" (6 rys. w tekście)	2 „ 25 „
W. Rościszewski: „Uprawa jęczmienia browarnego"	2 „ 70 „
— „Sprzęt i przechowanie plonów (rośliny oleiste, strączkowe i zboża)«	2 „ 60 „
Z. Moczarshi: „Zasady dziedziczności u roślin i zwierząt"	2 „ 60 „
R. Eichler: „Nowe kierunki w hodowli owiec" (5 rys. w tekście)	2 „ 60 „
S. Biedrhycki: „Nadzór nad młocką" (8 rys. w tekście)	2 „ 25 „
S. Biedrzycki: „Rolnik geometra" (53 rys. w tekście)	2 „ 80 „
Z. Moczarski: „Koń roboczy"	2 „ 25 „
S. Biedrzycki: „Walka z suszą" (13 rys. w tekście)	2 „ 25 „
A. Ponikowski: „Wady naszych melioracyi"	2 „ 60 „
S. Moszczeński: „Wycenianie majątków ziemskich przy kupnie i sprzedaży"	3 „ 10 „
M. Rożański i W. J. Zieliński: „Czym gnoimy"	2 „ 25 „
J. Pesskowski: „Opas wołów"	2 „ 25 „
P. Zaleski „Hodowla nasienia buraka cukrowego w praktyce"	2 „ 50 „
O. Brüdens: „Zbiór, gatunkowanie, przechowywanie i przesyłanie owoców" (39 rys. w tekście)	2 „ 60 „
M. Tadrzyński: „Racyonalne obchodzenie się z mlekiem" (33 rys. w tekście)	2 „ 51 „
Inż. J. Mokrzyński: „Woda jako źródło siły w gospodarstwie"	3 „ — „
W. Stankiewicz: „Uprawa chmielu" (16 rys. w tekście)	2 „ 80 „
— „Jak się żywić posilnie, zdrowo i tanio?"	— „ 30 „
— „Nawoźmy rolę powietrzem"	— „ 30 „
— „Ciekawa opowieść o roli"	— „ 60 „
S. Moszczeński: „Memento gospodarcze"	2 „ 60 „
S. Biedrzycki: „Siewnik rzędowy" (19 rys. w tekście)	2 „ 25 „
K. Dulęba: „Jak sobie radzić w roku mokrym?"	2 „ 25 „
Br. Janowski: „Jak się zakłada pastwiska trwałe?"	2 „ 25 „
M. Rossowski: „Zaraza płucna u bydła rogatego"	2 „ 25 „
Prof. dr. K. Rümker: „Zasadnicze zagadnienia nawozowe w świetle praktyki"	2 „ 70 „
Z. hr. Załuski: „Gospodarstwo rybne"	2 „ 70 „
S. Biedrzycki: „Wóz gospodarski"	2 „ 70 „
S. Celichowski: „Sąd"	2 „ 70 „
W. J. Zieliński: „Siano"	2 „ 25 „

Redaktorka fachowa: **Kazim. Janiszewska.** Redaktor odpowiedzialny: **Br. Janowski.**
Nakładem c. k. Galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.
Z drukarni E. Winiarza.